

🥛 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓


DEGUST
Affineur



Barilotto

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	578 kcal 2382 kJ
Grassi/ Fett/Fet	58 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	27 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,4 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	13 g
Sale/Salz/Salt	1,2 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
012	 	500 g	ø 7 H 8cm	40 gg	/	●	6

Fornitore: Madaio

Provenienza: Campania

Tipologia: ricotta stagionata

Ingredienti: latte di Bufala, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a + 4°-+ 7°C

Lieferant: Madaio

Herkunft: Kampanien

Typologie: gereifte Ricotta

Zutaten: Büffelmilch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: bei +4°-+7° C lagern

Supplier: Madaio

Origin: Campania

Type: aged ricotta

Ingredients: buffalo milk, salt rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4- +7° C

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico,

Texture: compatta-friabile

Gusto: dolce, leggermente acidulo

Aromi: latte bufalino, panna

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig

Textur: kompakt-mürbe

Geschmack: süß, leicht säuerlich

Aroma: Büffelmilch, Sahne

TASTING

Odour: lactic

Texture: compact-friable

Flavour: sweet, slightly acidulous

Aromas: water buffalo milk, cream

DESCRIZIONE

Il Barilotto interpreta con spirito nuovo la tradizionale ricotta salata. Si ottiene lasciandolo sgrondare per 8 giorni, successivamente salato e lasciato stagionare per un minimo di 40 gg. La struttura si presenta compatta e friabile con un gusto leggermente acidulo.

ABBINAMENTI

grattugiato grossolanamente sulla pasta, con vini rosi come l'Aglianico del Taburno, o rosati come il Vesuvio Lacryma Christi.

BESCHREIBUNG

Der Barilotto repräsentiert eine neue Interpretation der klassischen Ricotta salata. Man erhält ihn, indem man ihn acht Tage lang abtropfen lässt, ihn anschließend salzt und dann mindestens 40 Tage lang reifen lässt. Die Struktur präsentiert sich kompakt und mürb - mit einem leicht säuerlichen Geschmack.

BEGLEITVORSCHLÄGE

grobkörnig auf die Pasta gestreut, mit Rotweinen wie dem l'Aglianico del Taburno oder Roséweinen wie dem Vesuvio Lacryma Christi.

DESCRIPTION

The Barilotto represents a new interpretation on a classic salted ricotta cheese. It takes form by letting it drip down all of its remaining liquids for a period of 8 days; it then gets salted and left to be cured for a minimum of 40 days. The texture is compact and friable with a slightly acidulous flavor.

PAIRINGS

perfect grated over pasta with wines like Aglianico del Taburno or Vesuvio Lacryma Christi rosato.